

# Wochenkarte

Graf Törring Bock Bier 7,3 0,5 l € 3,90

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle € 3,90

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen € 3,90

„Vorspeisentrilog“

Feldsalat in weißem Balsamicodressing mit  
Ziegenkäse im Speckmantel, Knödelcarpaccio  
und gebratenen Speckpilzen

€ 10,90

## Unsere Tagesangebote des Monats zu € 6,40

Montag: Bratengröstl vom Schwein mit blauen Zwiebeln,  
Majoran und Spiegelei

Dienstag: Ruhetag

Mittwoch: Züricher Schweinegeschneitzertes mit Champignons in  
Sahnesauce und Butternudeln

Donnerstag: Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Kartoffelpüree und  
Bratensoße

Freitag: Vegetarische Roulade von Wirsing und Kartoffel mit  
zerlassener Butter und knusprigen Brotwürfeln

Neuwirt's Currywurst in pikanter Sauce mit Pommes Frites  
und Salatgarnitur € 7,90

Ofenfrischer Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce mit  
Semmelknödel, Kartoffelknödel und Salat € 11,90

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller € 10,90

Ochsensaftbraten „Burgunder Art“ in Rotweinsauce  
mit Semmelknödel und Goldacher Apfelblaukraut € 12,90

Cordon Bleu vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,  
dazu Pommes Frites und Salat € 12,90

Putensteak „Schwäbische Art“ an Rahmschwammerl,  
mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatteller € 13,40

<i>Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, frischem Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln</i>	€ 13,90
<i>Grillteller mit verschiedenen Medaillons, Grillwürstchen, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites</i>	€ 13,90
<i>„Wochenmarktsalat“ Knackige Salate in weißem Balsamicodressing mit würzig gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta</i>	€ 12,90
<i>„Schmankerlsalat“ Bunte Blattsalate in weißem Balsamicodressing mit in Olivenöl gebratenen Zanderfilet, dazu knusprige Kartoffelecken und Ciabatta</i>	€ 16,90
<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ mit flüssiger Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat</i>	€ 16,90
<i>Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, mit Röstkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	€ 17,90
<i>Marinierte Hirschsteaks, rosa gebraten, an Waldpilznudeln, dazu Feldsalat in Balsamicodressing und Preiselbeerbirne</i>	€ 20,90

### Für unsere Vegetarier

<i>Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler überbacken, Röstzwiebeln und Blattsalate</i>	€ 9,40
<i>Feine Bandnudeln mit frischen Pilzen in Sahnesauce und geriebenem Emmentaler überbacken, dazu Blattsalate</i>	€ 9,40

### Als Dessert empfehlen wir

<i>Hausgemachter Kuchen</i>	€ 3,00
<i>„Pinoccio“ für unsere kleinen Gäste, 2 Kugeln Eis mit Sahne</i>	€ 2,40
<i>„Neuwirt's Dessertteller“ mit buntem Allerlei</i>	€ 7,90
<i>Hausgemachte Apfelkücherl mit Gourmet Vanilleeis und Sahnetupfer</i>	€ 6,90
<i>Nußknackerbecher mit Walnußeis, Eierlikör, Krokant, Schokoladenflocken und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 5,90
<i>„Opa's Liebling“ Vanilleeis mit Eierlikör, Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 5,90
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 5,90